

HACCP plan for fisk

Royal Greenland A/S

Nr	Pro- cestrin	Risiko	Styrende foranstaltning	Tolerance	Overvågnings-					Afhjælpende foranstaltning			
					metode	frekvens	ansvar	registr.	god- kend.	Metode (produkt)	Metode (proces)	Ansvar	Registr.
4	Indfrys- ning	Utilstrækkelig indfrysning Kvalitetsforrin- gelse ved udtør- ring	Styring af ind- frysningstiden	Kernetempe- ratur på fisk: Min -18°C	Manuel tem- peratur må- ling af fisk	1 / ind- frysning	Produktions- medarbej- der	SKF03G R	Anlægs- leder	Yderligere indfrysning		Anlægs- leder	SKF03GR
				Indfrysnings- tider: Max 4 timer								Anlægs- leder	
				Sugetryks- temperatur Under -35°C	Aflæsning af sugetryks- temperatur manometer / display	1 / dag	Produktions- medarbejder	Maskin- journal	Anlægs- leder		Anlægsfejl rettes	Projekt- chef	EDB over- vågning
												Anlægs- leder	